

Winzer der Rheinhessischen Schweiz

55597 Wöllstein



2015er Rheinhessen Chardonnay QbA trocken

*Silberne Kammerpreismünze
Silberner Preis der DLG*

Flaschengröße	0,75 Ltr.
Vorhandener Alkohol	12,7 % vol
Gesamtsäure	6,0 g/l
Restzucker	6,9 g/l
Trinktemperatur	8-10 °C

Weinbeschreibung:

Feinduftig, knackig-frischer Chardonnay mit einer großen Bandbreite an Aromakomponenten von Blütenduft (Flieder) über Birne, reifer Apfel bis hin zu fruchtigen Zitruskomponenten (Grapefruit). Feinfruchtige, leicht pikante Säure im Gaumen, entwickelt dann leicht süßliche Geschmackseindrücke. Stabiler, voller Körper, hält lange vor.

Speiseempfehlung:

Wir empfehlen diesen Wein für gesellige Abende. Er ist ein vielseitiger Essensbegleiter und passt ausgezeichnet zu Fisch. Aber auch zu leichten, gut gewürzten Fleischspeisen (Kalbfleisch), Schweinefleisch gebraten, mit leicht säuerlicher Soße, sowie zu Käse (insbesondere Ziegen- und Schafkäse).